

豬肉是否蓋有衛生檢查合格章，及有無懸掛「衛生肉品電宰證明」，對不合格之豬肉除沒入焚燬外，並依食品衛生管理法等相關規定予以重罰，以遏止病死豬流入市面。本省養豬業者及肉品相關團體，為取信消費者特於3月28日上午10時發動3~4百人到農林廳大門口集合共同宣誓「建立產業新形象，確保豬肉衛生」大會，表明他們提供安全衛生豬肉之決心，並於3月31日中午發起「百萬人吃豬腳麵線」活動，普獲消費者響應。

政府已為消費者建立了把關工作，消費者只要記住幾個法則，即可買得放心，吃得放心：


(一)習慣在傳統市場肉攤選購豬肉的消費者「要」認明屠體上蓋滿紅色的「屠體衛生合格」章，反懸掛有當日核發的「衛

生肉品電宰證明」肉攤，才予以購買。

(二)喜歡在超市購物的消費者，「要」選購有CAS（中國農產品標準）優良食品標誌的冷藏、冷凍豬肉。因CAS優良食品是符合衛生檢驗標準的食品，可以放心的選用。

(三)一般肉類應以熟食為主，所以買回來的豬肉一定「要」經過高溫煮熟後才食用。因口蹄疫病毒不耐熱，經過加熱達攝氏85度以上，即可將之殺死，讓我們又多了一層保障。

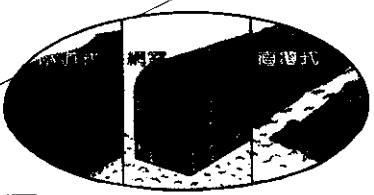
(四)依文獻資料記載，感染口蹄的豬隻，在口及鼻外圍粘膜、趾間和蹄冠等部位的皮膚，會產生水腫（泡）及糜爛，購買時可查看這些部位的狀況，同時健康豬表皮光滑，肉色鮮紅，脂肪層白皙無血液殘留。



掛耳式網品系列

清潔蔬菜專用網、木瓜專用
防蟲網、遮光網系列

網品



特點：

1. 掛耳處織有補強帶，堅固耐用。
2. 掛耳與網身緊密織成，一體成型。
3. 農友使用時，不必再加工
省工又省錢。

防蟲網

特點：

1. 透光性佳
2. 通風良好
3. 質輕強韌
4. 耐候持久

效果：

1. 防止蟲害
2. 舒緩暴雨
3. 減少用藥
4. 提升品質

煥坤企業股份有限公司

地址：彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號
TEL：(04)777-3878(總機) FAX：(04)778-9778